

# Avocats farcis à la crème de Roquefort



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



## Ingrédients

Fromage : 60 g de [Roquefort](#)

125 g fromage blanc

4 avocats

60 g beurre

sel, poivre

paprika fort

## Préparation

Fondez, énoyantez les avocats. Evidez-les, mettez la pulpe en réserve. Dans une terrine, triturez ensemble le roquefort, le beurre, le fromage blanc, pour obtenir une pâte lisse. Détaillez la pulpe d'avocat en dés, incorporez-la avec précaution à la crème de roquefort. Garnissez les fruits, débarrassez au frais. Dressez sur une chiffonnade de laitue.